GEBRAUCHSANWEISUNG
Weinkühlschrank

Fhiaba

Inhalt

Seite 2 **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**
1.1 Sicherheitshinweise
1.2 Umweltschutz

3 **2 Installation**
2.1 Installation
2.2 Anschluss an das Stromnetz

4 **3 Einführung**
3.1 Um das Gerät besser kennenzulernen
3.2 Haupteigenschaften
3.3 Hauptbauteile
3.4 Bedien-Elektronik
3.5 Touch-Control-Bedien-Element für den oberen Weinkühlerbereich

8 **4 Ein- und Ausschalten des Geräts**
4.1 Ein- und Ausschalten
4.2 Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche
4.3 Informations- und Störmeldungen am Display

10 **5 Einstellungen und Sonderfunktionen**
5.1 Einstellungen und Sonderfunktionen
5.2 Sonderfunktionen, die über das Menü Fhiaba Access zugeschaltet werden können
5.3 Grundeinstellungen des Menüs Fhiaba Access

15 **6 Inneneinrichtung**
6.1 Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen)

16 **7 Beleuchtung**
7.1 Beleuchtung

17 **8 Gebrauch des TriMode-Fachs**
8.1 Gebrauch des TriMode-Fachs

18 **9 Aufbewahrung von Weinen**
9.1 Allgemeine Angaben
9.2 Aufbewahrungstemperaturen des Weins
9.3 Aufbewahrungszeit
9.4 Degustationstemperaturen
9.5 Einlegen der Flaschen

21 **10 Aufbewahrung von Speisen**
10.1 Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln
10.2 Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln

22 **11 Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmitteln**

23 **12 Pflege und Reinigung**
12.1 Pflege und Reinigung
12.2 Reinigung des Kondensators
12.3 Innenreinigung

24 **13 Vorschläge zur Problemlösung**
13.1 Vorschläge zur Problemlösung
13.2 Störmeldungen, die am Display erscheinen können

26 **14 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes**
14.1 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes

27 **15 Abbild des Menüs Fhiaba Access**
15.1 Funktionen
15.2 Einstellungen

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

1.1 Sicherheitshinweise

Hinweis
Hinweise zum richtigen Gebrauch des Geräts

Wichtig
Hinweise zur Vermeidung von Geräteschäden

Achtung
Hinweise zur Vermeidung von Personenschäden

- Wenn dieses Gerät ein anderes, bereits vorhandenes Gerät ersetzt, das später eingelagert oder entsorgt wird, muss dafür gesorgt werden, dass dieses Gerät keine Gefahr für Kinder darstellt: Trennen Sie das Anschlusskabel vom Altgerät und verhindern Sie, dass die Türen des Altgerätes sich unbeabsichtigt schließen können. Die gleiche Vorsicht ist am Ende der Lebensdauer des neuen Geräts geboten.

- Dieses Gerät ist zum Kühlen von Getränken und Lebensmitteln konstruiert und für den Privatgebrauch bestimmt.

- Das Gerät muss unter Beachtung der Angaben in der Installationsanleitung installiert werden, wobei vor allem darauf zu achten ist, dass die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes stets frei sind, auch wenn das Gerät in einem Einbaumöbel installiert wird.

- Das Gerät ist mit einem LED-Beleuchtungssystem mit konzentriertem Lichtstrahl ausgerüstet. Bei eingeschaltetem Licht nicht direkt in die Lampen blicken, um Sehschäden zu vermeiden. Dieser Warnhinweis ist auch auf dem Aufkleber in der Kühlschranktür vorhanden.

- Wenn der Gefrierschrank in Betrieb ist, die Innenwände aus Stahl nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren, da die Haut an den extrem kalten Wänden kleben bleiben könnte.

- In den Fächern für die Aufbewahrung der Lebensmittel keine Elektrogeräte verwenden.

- Vermeiden Sie beim Einlegen der Auszugselemente unbedingt, mit den Fingern in die Führungsschienen zu gelangen.

- In der Nähe des Geräts keine Behälter mit brennbaren Flüssigkeiten aufstellen.

- Bei der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenn der Netzstecker nur schwer erreichbar ist, das Gerät mit dem allpoligen Schalter zur Absicherung der Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, vom Netz trennen.

- Das Verpackungsmaterial stellt eine Gefahr für Kinder dar: Plastikbeutel, Plastikfolien und Polystyrol außerhalb deren Reichweite aufbewahren.

- Alle Reparaturen müssen von technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

- Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Umweltschutz

- Die Verpackungsmaterialien müssen vorschriftsmäßig entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Informationen geben die örtlichen Sammelstellen für die Entsorgung recyclebarer Materialien.

- Bei der Entsorgung das Anschlusskabel vom Gerät trennen und verhindern, dass sich die Tür unbeabsichtigt schließen kann.

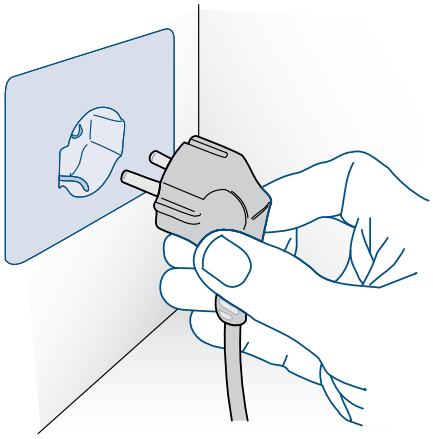
- Während der Entsorgung darf der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt werden.

- Das Gerät enthält im Kältemittelkreislauf und in der Isolierung keine Stoffe, die zur Schädigung der Ozonschicht führen.

Installation 2.1

Die Installation muss fachgerecht und unter Beachtung aller Angaben in der mitgelieferten Installationsanleitung des jeweiligen Geräts erfolgen.

Anschluss an das Stromnetz 2.2

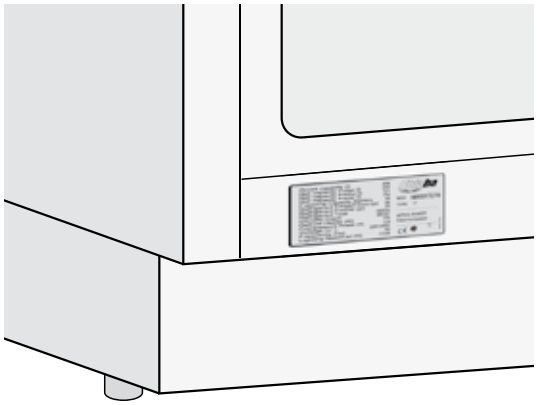


Das Gerät ist mit einem 16 A Schukostecker ausgerüstet und muss über eine entsprechend ausgelegte Schukosteckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.
Für den Anschluss keine Verlängerungen und/oder Mehrfachadapter verwenden.

Für den Anschluss keine Verlängerungen und/oder Mehrfachadapter verwenden.

3 Einführung

3.1 Um das Gerät besser kennenzulernen



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Fhiaba: ab heute können Sie unser innovatives Aufbewahrungssystem verwenden, mit dem Sie alle Ihre Lebensmittel optimal kühlen können.

Dieses Benutzerhandbuch beantwortet den größten Teil Ihrer Fragen zu den Produkteigenschaften.
Weitere Informationen erhalten Sie unter der Nulltarifnummer

www.fhiaba.com

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an

customercare@fhiaba.com.

Notieren Sie vor dem Anruf die Seriennummer des Geräts, die auf dem Garantieschein und auf dem Typenschild im Kühlfach vermerkt ist (bei Modellen mit Eisbereiter befindet sich das Typenschild hinter der Tür des Wasserfilters), sowie eventuell vorhandene Displaymeldungen.

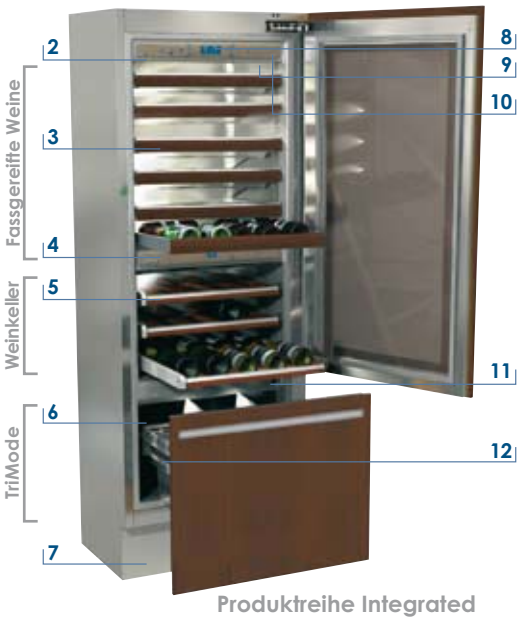
Weitere Informationen zu diesem und weiteren Produkten der Produktreihe Fhiaba finden Sie im Internet unter

800-344222 (800-FHIABA)

3.2 Haupteigenschaften

- Exklusives Giugiaro-Design
- Durch getrennte Lagerbereiche kommt es nicht zu unerwünschten Geschmacksübertragungen.
- Der untere Auszugsbereich ist multifunktional und kann als Gefrierbereich, Normalkühlbereich und 0°C-Zone genutzt werden.
- Ferner kann das normalerweise als Gefrierfach betriebene Fach auch als Kühlfach oder Frischefach genutzt werden, wodurch die flexiblen Einsatzmöglichkeiten des Geräts noch vielfältiger sind
- Das Frischefach mit niedriger Temperatur und kontrollierter Feuchtigkeit sorgt für ideale Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln in absoluter Sicherheit
- Die elektronische Regelung gewährleistet die konstante Aufrechterhaltung der vom Benutzer eingestellten Temperaturen und des Feuchtigkeitsniveaus
- Ein interaktives Menü (Fhiaba Access) ermöglicht die individuelle Regelung der Gerätefunktionen und die Anzeige der jeweiligen Betriebsmeldungen
- Optimierung des Verbrauchs während der Ferien
- Geräumige Schubfächer mit Selbsteinzug und Soft-Close-Technik in der Frischezone
- Edelstahl-Innenraum, mit Details aus Aluminium
- Patentiertes Scharniersystem zum automatischen Schließen der Türen
- Außen liegende Auszüge mit Selbsteinzug und Soft-Close-Technik
- LED-/Neon-Punktbeleuchtung
- Kippsicherung mit Halterung für die Wandbefestigung

Hauptbauteile 3.3



Produktreihe Integrated

Modell mit einem Auszug

1 Edelstahlgehäuse mit Details aus Aluminium

2 Touch-Control-Element für den oberen Weinkühlschrank und den Tri-Mode Auszugsbereich

3 Auf Rollen verschiebbare und leicht ausziehbare Einlegeböden für Flaschen

4 Bedienfeld der Zone für fassgereifte Weine

5 Fach für fassgereifte Weine

6 TriMode-Auszug, kann als Gefrierfach, Kühlfach oder Frischefach betrieben werden

7 Doppeltes Kühlsystem

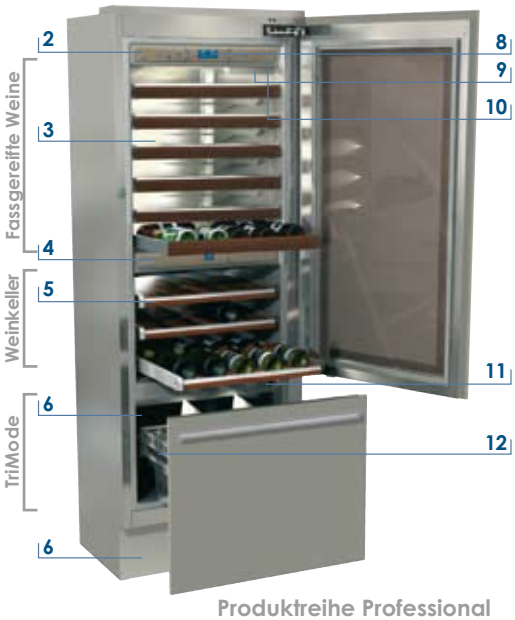
8 Temperaturdisplay

9 Akustische Meldungen

10 Urlaubsschaltung (innerhalb des Menüs Fhiaba-Access)

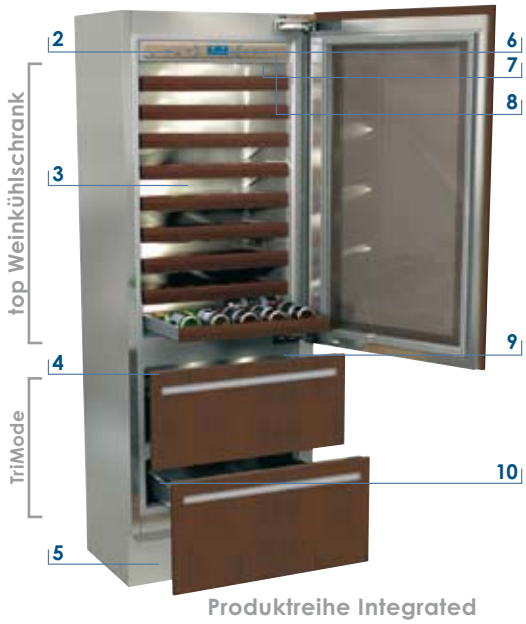
11 Innovative LED-Beleuchtung

12 Automatisch schließende Türen und Schubfächer



Produktreihe Professional

3.3 Hauptbauteile



Produktreihe Integrated

Modell mit zwei Auszügen

1 Edelstahlgehäuse mit Details aus Aluminium

2 Touch-Control-Element für den oberen Weinkühlschrank und den Tri-Mode Auszugsbereich

3 Auf Rollen verschiebbare und leicht ausziehbare Einlegeböden für Flaschen

4 TriMode-Auszug, kann als Gefrierfach, Kühlfach oder Frischefach betrieben werden

5 Doppeltes Kühlsystem

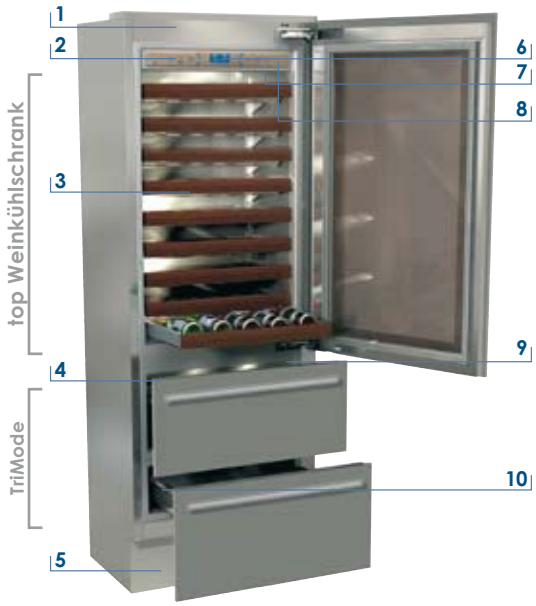
6 Temperaturdisplay

7 Akustische Meldungen

8 Urlaubschaltung (innerhalb des Menüs Fhiaba Access)

9 Innovative LED-Beleuchtung

10 Automatisch schließende Türen und Schubfächer



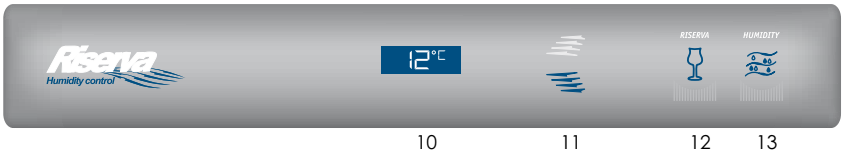
Produktreihe Professional

Bedien-Elektronik 3.4

Die innovative von Fhiaba entwickelte Bedien-Elektronik hält die Temperatur in allen Bereich konstant und zeigt sie im Display an.
Die einfache Menüführung der Elektronik erlaubt die individuelle Regelung der Lagerbereiche. Akustische Warnsignale weisen auf Betriebsstörungen hin.

Touch-Control-Bedien-Element für den oberen Weinkühlerbereich 3.5

1	**Unit**	Dient zum kompletten Ausschalten und Einschalten des Geräts (3 Sekunden lang betätigen).
2	**Cantina**	Hier schalten sie den oberen Weinkühler EIN und AUS (3 Sekunden lang gedrückt halten).
3	**Fhiaba Access**	Dient zum Aufrufen des Menüs der Gerätefunktionen.
4	**Up/down Cantina**	Durch Berühren der Tasten Up (Auf) und Down (Ab) kann die vorher eingestellte Temperatur für den Weinkühler geändert werden oder man bewegt sich im interaktiven Menü.
5	**Display**	Zeigt die Temperaturen im Weinkellerfach und im TriMode-Fach, das Datum und die Uhrzeit, sowie die Funktionen von Fhiaba Access und die visuellen Meldungen an.
6	**Up/Down (TriMode)**	Durch Berühren der Tasten Up/Down kann die voreingestellte Temperatur je nach Nutzung des TriMode-Fachs (Gefrierfach, Kühlfach oder Frischefach) geändert werden.
7	**Enter**	Dient zur Bestätigung der über Fhiaba Access ausgeführten Funktionen.
8	**Alarm**	Blinkt zur Anzeige von Betriebsstörungen, die auch mit einem akustischen Signal gemeldet werden, und kann durch Berühren der Taste quittiert werden.
9	**Light**	Hier schalten Sie die Beleuchtung des Weinkühlers ein und aus, auch für Licht bei geschlossener Tür.



10	**Display**	Zeigt die Temperatur im Riserva-Fach an.
11	**Up/Down Riserva**	Durch Berühren der Tasten Up/down kann die vorher eingestellte Temperatur geändert werden.
12	**Riserva**	Hier schalten sie das Riserva-Fach EIN und AUS (3 Sekunden lang gedrückt halten).
13	**Humidity**	Dient zur Regelung der Luftfeuchtigkeit im Riserva-Fach Zwischen hoch (HI) mittel (A) niedrig (LO).

4 Ein- und Ausschalten des Geräts

4.1 Ein- und Ausschalten

Erstmaliges Einschalten

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, aber noch nicht eingeschaltet ist, erscheint am Display die Meldung

Stand by

(Sicherheitshinweis, um anzuzeigen, dass das Gerät unter Spannung steht), wobei alle Tasten des Bedienfelds ausgeschaltet sind.

Um alle Fächer des Geräts einzuschalten, die Taste Unit ⏻ 3 Sekunden lang drücken.
Es wird darauf hingewiesen, dass das Gerät bei jedem Einschalten eine 3-minütige Selbstdiagnose ausführt, bevor es sich komplett einschaltet.

Ausschalten des Wein-kühlers und des Riserva Bereichs

Sobald alle Bereiche des Gerätes eingeschaltet sind, kann der Riserva-Bereich separat ausgeschaltet werden, indem die Taste RISERVA für 3 Sekunden gedrückt wird. Der obere Weinkühler kann ausgeschaltet werden, indem die Taste CANTINA 3 Sekunden gedrückt wird.
Das TriMode-Fach bleibt immer eingeschaltet und kann nur durch das komplette Ausschalten des Geräts ausgeschaltet werden.

Einschalten des Riserva-Bereichs und des Weinkühlers

Die Taste RISERVA bzw. CANTINA erneut für 3 Sekunden gedrückt halten.

Komplettes Ausschalten

Um das Gerät während der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten komplett auszuschalten, die Taste Unit ⏻ 3 Sekunden lang drücken.
Auch den Gerätestecker aus der Netzsteckdose ziehen und das Gerät allpolig vom Netz trennen.

Ausschalten für einen längeren Zeitraum

Nachdem das Gerät komplett ausgeschaltet und der Gerätestecker aus der Netzsteckdose gezogen wurde, das Gerät vollständig entleeren, reinigen und trocknen, sowie die Türen und Schubfächer teilweise offen lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Um eine unbeabsichtigte Änderung der Einstellungen zu vermeiden, verriegelt sich die Tastatur nach einem gewissen Zeitraum automatisch und am Display erscheint die Meldung "keypad locked". Um sie zu entriegeln, die Tasten Fhiaba Access und Up/Down (Down) für 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

**Wenn beim ersten Einschalten nicht der Text Standby erscheint, bedeutet dies, dass das Gerät den Kühlbetrieb bereits aufgenommen hat.
In diesem Fall die akustischen Meldungen durch Berühren der Alarmtaste ((•)) quittieren, die Tür wieder schließen und abwarten, bis die programmierten Temperaturen erreicht sind.**

**Während des ersten Einschaltens ist es nicht möglich, die werksseitigen Voreinstellungen über das Menü Fhiaba Access zu ändern, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist.
Es können jedoch sofort Datum und Uhrzeit, sowie die zum Zuschalten einiger Sonderfunktionen erforderlichen Parameter eingestellt werden.**

Wenn nur das Fach für fassgereifte Weine oder das Weinkellerfach ausgeschaltet wird, läuft der entsprechende Ventilator selbsttätig weiter, um Geruchs- und Schimmelbildung vorzubeugen.

Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche 4.2

Um die Temperatur in den einzelnen Fächern zu regeln, die Taste Up/Down des jeweiligen Fachs betätigen (siehe Kapitel 3.5).
Wenn die Tastatur gesperrt ist (Meldung "keypad locked"), die Tasten Fhiaba Access und Up/Down (Down) für 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

Weinkühler

Jedes Modell ist werksseitig umfassend geprüft und so geregelt, dass es optimale Betriebseigenschaften und niedrige Verbrauchswerte aufweist. Die ideale Temperatur für die Aufbewahrung der Weine hängt jedoch von den Weinsorten, die gelagert werden sollen, von der Aufbewahrungsart, aber auch vom individuellen Geschmack ab.
Bitte konsultieren Sie in jedem Fall die Anleitung zur Aufbewahrung der Weine, die später in diesem Handbuch angeführt ist.

Anhand der Erfordernisse können die Temperaturen wie folgt neu eingestellt werden:

- RISERVA-Bereich (nur Serie 1T):
Von +4 bis + 18°C. Die Werkseinstellung beträgt +12°C

- Oberer Weinkühler:
von +4°C bis +18°C. Die Werkeinstellung beträgt +10°

TriMode-Fach

Das TriMode-Fach ist werksseitig als Gefrierfach eingestellt, kann jedoch auch als Kühlfach oder Frischefach betrieben werden.
Für die Anleitung zur Wechsel der Betriebsart wird auf den Abschnitt "Einstellungen und Sonderfunktionen" verwiesen.

Anhand der Erfordernisse können die Temperaturen wie folgt neu eingestellt werden:

- Gefrierfach: von -15° C bis -22° C (von 5° F bis -7,6° F),
die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt -18° (0° F)

- Kühlfach: von +2° C bis +8° C (von 35.6° F bis 46.4° F),
die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt +5° (41° F).

- Frischefach: von -2° C bis +2° C (von 28.4° F bis 35.6° F),
die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt 0° (32° F).

Die angezeigte Temperatur kann bei häufigem Öffnen der Türen oder beim Einlegen von Lebensmitteln mit Raumtemperatur bzw. von großen Mengen an Lebensmitteln leicht von der eingestellten Temperatur abweichen.

Es kann 6 bis 12 Stunden dauern, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Informations- und Störmeldungen am Display 4.4

Ein integriertes Kontrollsystem liefert über Leuchtanzeigen oder Textmeldungen, die am Display erscheinen, Informationen.
Die Informationsmeldung wird immer mit einem dauerhaft eingeblendeten Text angezeigt, während die Störmeldung mit einem blinkenden Text angezeigt wird. Das akustische Signal in Verbindung mit einigen Störmeldungen kann durch Berühren der Alarmtaste am Hauptbedienfeld quittiert werden.
Das Verzeichnis der Störmeldungen ist am Ende dieses Handbuchs angeführt.

5 Einstellungen und Sonderfunktionen

5.1 Einstellungen und Sonderfunktionen

Der Betrieb Ihres Geräts von Fhiaba kann individuell gestaltet werden, um ihn den unterschiedlichen Nutzungsanforderungen anzupassen, indem die Hauptparameter (Setting) neu eingestellt oder Sonderfunktionen (Functions) zugeschaltet werden.
Die Funktionen werden am Hauptdisplay durch Berühren der Taste Fiaba Access dargestellt.

Mit den Tasten Up/Down können die verfügbaren Funktionen gescrollt und durch Berühren der Taste Enter angewählt werden; das Display zeigt den aktuellen Status der Funktion an.
Ebenfalls über die Tasten Up/Down kann man sich innerhalb der angewählten Funktion bewegen und sie durch Berühren der Taste Enter zuschalten oder abschalten.

Sobald die Funktion bestätigt wird, zeigt das Display automatisch das Hauptmenü an, um andere Funktionen auszuwählen.
Die Rückkehr zur vorhergehenden Auswahl ist jederzeit über die Taste Fhiaba Access möglich.

Um eine unbeabsichtigte Änderung der Einstellungen zu vermeiden, verriegelt sich die Tastatur nach einem gewissen Zeitraum automatisch und am Display erscheint die Meldung "keypad locked".
Um sie zu entriegeln, die Tasten Fhiaba Access und Up/Down für mindestens 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

5.2 Sonderfunktionen, die über das Menü Fhiaba Access zugeschaltet werden können

Für die Verwendung der Sonderfunktionen die Taste Fhiaba Access anwählen, über die Taste Up/Down das Menü aufrufen und die Auswahl bestätigen Functions..

Dua l-Zone
(bei Modellen mit zwei Auszügen)

Mit dieser Funktion kann das Kühlfach in zwei verschiedene Temperaturbereiche unterteilt werden, damit sowohl Rotweine, als auch Weißweine gelagert werden können.

Zuschalten: Funktionen → ☑ → Dual-Zone → ☑ → Ein → ☑

Abschalten: Funktionen → ☑ → Dual-Zone → ☑ → Aus → ☑

Einkauf TriMode

Die Funktion muss mindestens 24 Stunden vor dem Einlegen von Lebensmitteln mit Raumtemperatur in das TriMode-Fach bzw. einige Stunden vor dem Einlegen von bereits tiefgekühlten Lebensmitteln, die einen leichten Temperaturanstieg erfahren haben, zugeschaltet werden. Die Funktion schaltet sich bei Ablauf des programmierten Betriebszeitraums automatisch ab.
Die Zuschaltung der Funktion kann vorab programmiert werden. Nach einem längeren Stromausfall muss die Funktion neu zugeschaltet werden.
Die Programmierung kann 1 bis 12 Stunden im Voraus erfolgen.

Zuschalten: Funktionen → ☑ → Einkauf TriMode → ☑ → Einkauf TriMode Ein/Aus → ☑ → Einkauf TriMode Ein → ☑

Abschalten: Funktionen → ☑ → Einkauf TriMode → ☑ → TriMode Ein/Aus → ☑ → Einkauf TriMode Aus → ☑

Die Zuschaltung vorab programmieren: Funktionen → ☑ → Einkauf TriMode → ☑ → Einkauf Einkaufdauer → ☑ → Zeit einstellen: 1 → → ☑

Ferien TriMode

Bei längerer Abwesenheit wird aus Gründen der Energierersparnis empfohlen, die Funktion Vacation TriMode einzuschalten.
Die Temperatur des TriMode- Bereiches wird dadurch auf –18°C geregelt, wenn der TriMode-Bereich als Gefrierschrank benutzt wird und auf + 14°C, wenn der TriMode-Bereich als Normalkühlbereich genutzt wird. Für die Nutzung des TriMode-Bereiches als +0°C-Zone ist keine Urlaubsschaltung möglich.

Zuschalten

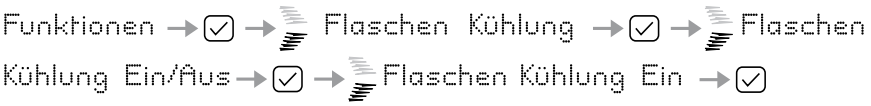
Abschalten bei der Rückkehr aus den Ferien

Die Dauer programmieren

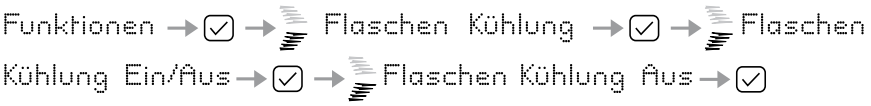
Flaschen Kühlung

Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn Getränke in kurzer Zeit gekühlt werden müssen, indem sie in das Gefrierfach gelegt werden. Die Dauer der Kühlzeit kann zwischen 1 und 45 Minuten gewählt werden. Ein akustisches Signal meldet das Erreichen der optimalen Temperatur. Nach der Entnahme der Getränke das akustische Signal durch Berühren der Alarmtaste ((•)) quittieren.

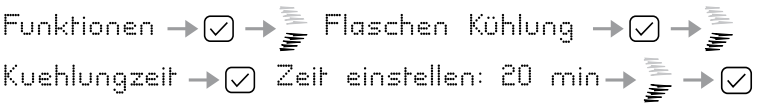
Zuschalten



Abschalten



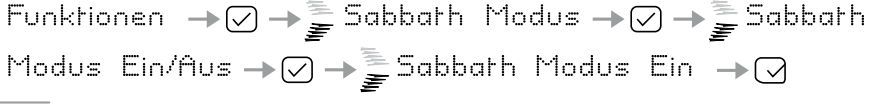
Die Dauer programmieren



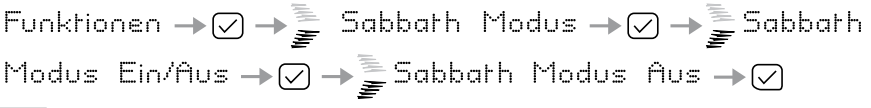
Sabbath Modus *(Optional)*

Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn der Verbrauch des Kühlfachs auf ein Minimum reduziert werden soll.

Zuschalten



Abschalten



Nacht Licht *(Optional)*

Die Funktion Night Light schaltet eine Außenbeleuchtung am Sockel des Geräts zu.

Zuschalten der Außenbeleuchtung

Abschalten der Außenbeleuchtung

Luft Filter *(Optional)*

Mit der Funktion View Status können die Menge der gefilterten Luft in Litern und die verbleibende RestzeTit, bis der Filter verbraucht ist, exakt angezeigt werden. Die Funktion Reset Filter setzt die Zählung der gefilterten Luft und die seit dem letzten Auswechseln vergangene Zeit auf Null zurück. Die Zählung muss bei jedem Auswechseln der Filterpatrone auf Null zurückgesetzt werden.

Den Filterstatus prüfen

Die Zählung des gefilterten Wassers auf Null zurücksetzen

Grundeinstellungen des Menüs Fhiaba Access 5.3

Die Taste Fhiaba Access anwählen und über die Taste Up/Down auswählen Settings.

TriMode Optien

Das Gefrierfach kann bei Bedarf als Kühlfach oder als Frischefach und folglich mit den für diese Fächer idealen Temperaturen betrieben werden.

Auswahl der Funktion Kühlfach

Einstellungen → ☑ → TriMode Optien → ☑ → Fridge → ☑ Enter > bestaigen → ☑

Auswahl der Funktion Frischefach

Einstellungen → ☑ → TriMode Optien → ☑ → Fresco → ☑ Enter > bestaigen → ☑

Rückkehr zur Funktion Gefrierfach

Einstellungen → ☑ → TriMode Optien → ☑ → Freezer → ☑ Enter > bestaigen → ☑

Grundeinstellung

Bietet die Möglichkeit, die werksseitig vorgenommenen Grundeinstellungen wiederherzustellen und alle später durchgeführten Änderungen rückgängig zu machen.

Rückkehr zu den Grundeinstellungen

Einstellungen → ☑ → Grundeinstellung → ☑ Enter > bestaigen → ☑

Datum

Datum einstellen

Am Display erscheint das Datum als dd:mm:yy (Tag:Monat:Jahr), wobei der Tag blinkt. Mit den Tasten Up/Down die Einstellung ändern, mit Enter ☑ bestätigen, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei der Bestätigung des Jahres ist das Datum eingestellt.

Einstellen des Datums

Einstellungen → ☑ → Datum → ☑ → Datum einstellen → ☑ DATUM: 01-01-2009 → ☑

Datum Schauen

Mit dieser Funktion kann die Anzeige des Datums am Display zugeschaltet/abgeschaltet werden.

Zuschalten des Datums

Einstellungen → ☑ → Datum → ☑ → Datu schauen → ☑ → DATUM: 01-01-2009 Ein → ☑

Abschalten des Datums

Einstellungen → ☑ → Datum → ☑ → Datu schauen → ☑ → DATUM: 01-01-2009 Aus → ☑

Zeit

Zeit einstellen

Am Display erscheinen die Stunden und die Minuten als hh:mm, wobei hh: blinkt. Mit den Tasten Up/Down kann die Einstellung geändert werden, die dann über die Taste Enter ☑ bestätigt wird, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei Bestätigung der mm: ist die Uhrzeit eingestellt.

Einstellen der Uhrzeit

Einstellungen → ☑ → Zeit → ☑ → Zeit einstellen → ☑ ZEIT: 01:01 → ☑

12/24 Anzeigen

Mit dieser Funktion wählen sie die Zeitanzeige im 12 oder 24 Stunden-Modus.

12-Stunden-Modus einstellen

24-Stunden-Modus einstellen

Zeit anzeigen

Mit dieser Funktion kann die permanente Anzeige der Uhrzeit zugeschaltet/abgeschaltet werden.

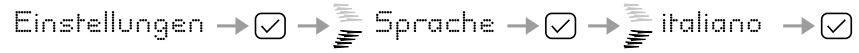
Die permanente Uhrzeit zuschalten

Die permanente Uhrzeit abschalten

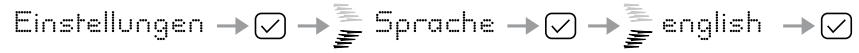
Sprache

Mit dieser Funktion wählen sie die gewünschte Menu-Sprache.

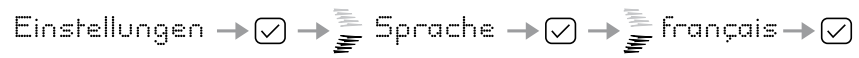
Italienisch



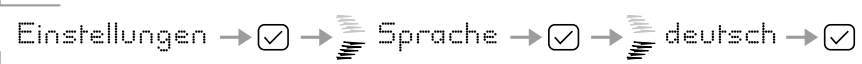
Englisch



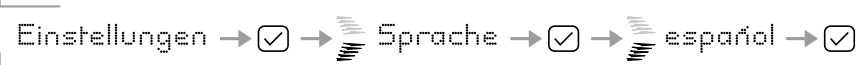
Französisch



Deutsch



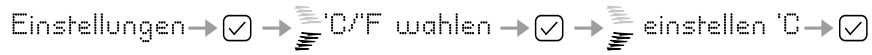
Spanisch



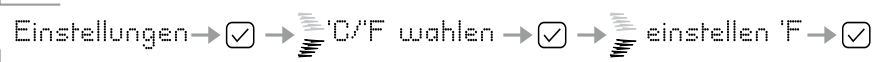
°C/°F Wahlen

Mit dieser Funktion kann die Temperatur in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit angezeigt werden. Normalerweise ist das Gerät auf die Anzeige in Grad Celsius eingestellt.

Auf Grad Celsius einstellen



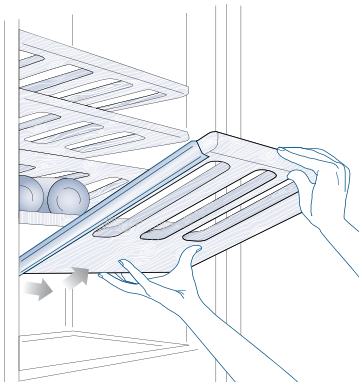
Auf Grad Fahrenheit einstellen



Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen) 6.1

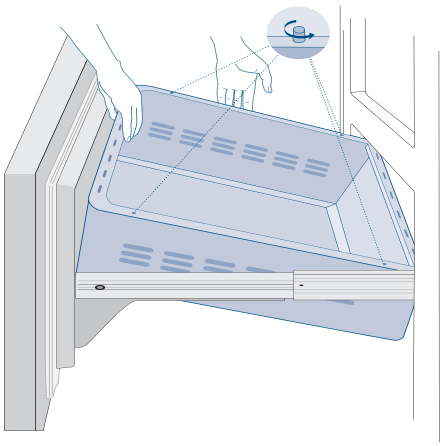
Einlegeböden für Wein

Die Einlegeböden können für die Reinigung leicht entfernt werden. Die Flaschen entnehmen, den Einlegeboden komplett herausziehen und schräg nach oben bewegen, bis die Rollen aus ihrer Aufnahme gleiten, dann den Einlegeboden herausnehmen.



TriMode-Fach

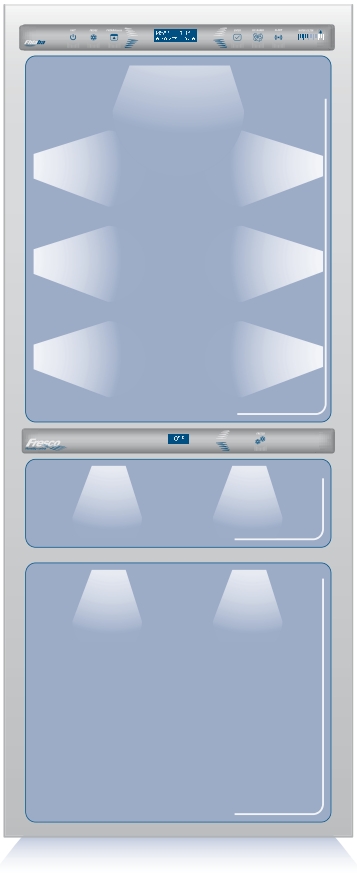
Das TriMode-Fach wird auf die gleiche Weise wie das Frischefach entnommen, nachdem die beiden Befestigungsschrauben entfernt wurden.



- zur Entnahme des unteren Schubfachs die vier Befestigungsgriffe losschrauben.

7 Beleuchtung

7.1 Beleuchtung



Der Innenraum wird mit LED-Licht optimal ausgeleuchtet.
Einige Modelle verfügen zudem über ein Nacht-Licht, dass sich im Sockelbereich befindet.
Bei Störungen und/oder Defekten des Beleuchtungssystems wenden Sie sich bitte ausschließlich an autorisierte Service-Stellen.

Gebrauch des TriMode-Fachs 8.1

Der TriMode-Bereich bietet neben dem Weinkühlbereich besonders flexible Nutzungsmöglichkeiten.

Einige der möglichen Verwendungen:

Betrieb als Gefrierbereich

- Liköre, wie Wodka, Gin, Tequila, Schnaps, Limoncello und die Gläser zum Servieren
- Schnellkühlung von Getränken durch Zuschalten der Funktion Bottle Cooler
- Aufbewahrung von großen Mengen Eis.

Betrieb als Normalkühlbereich

- Erweiterung der Lagerfunktion als Weinkühler
- Für die Kühlung von Bier und Softdrinks.

Betrieb als 0°C-Zone

- Für die Aufbewahrung von kalten Gerichten und Snacks.
- Für die Aufbewahrung von Schinken, Lachs und Gourmetgerichten.

Natürlich können Sie den TriMode-Bereich auch herkömlich zur optimalen Lebensmittellagerung nutzen.

9 Aufbewahrung von Weinen

9.1 Allgemeine Angaben

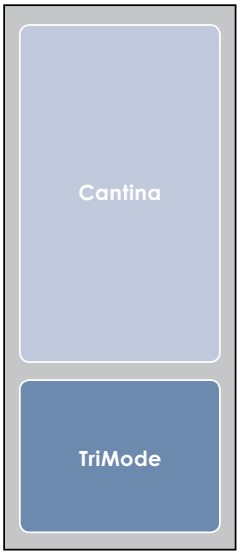
Es ist bekannt, dass Weine lange gelagert werden können, wenn sie an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt:

- Angemessene Temperatur und ohne nennenswerte Schwankungen im Laufe der Zeit
- Kontrolliertes Feuchtigkeitsniveau
- Lichtgeschützt
- Geräusch- und schwingungsfrei
- Geruchsfrei
- Waagrechtes Liegen der Flasche.

Alle diese Bedingungen sind bei Wine Cellar Fhiaba vollauf erfüllt.

9.2 Aufbewahrungstemperaturen

Modell mit Riserva-Zone und Oberer Weinkühlschrank



Modell mitOberer Weinkühlschrank

Der obere Weinkühlschrank bzw. der Riserva-Bereich (Serie 1T) kann erweitert werden, wenn auch der TriMode-Auszugsbereich genutzt wird.

- Riserva-Bereich (nur Serie 1T)

Werkeinstellung +12°C, regelbar von +4°C bis +18°C

- Oberer Weinkühler (Cantina)

Werkseinstellung +10°C, regelbar von +4°C bis +18°C

- TriMode-Auszugsbereich

Werkeinstellung Gefrierfach –18°C, aber auch nutzbar als 0°C-Zone oder Weinkühlbereich von +4°C bis +8°C. Die Umstellung erfolgt im FhiabaAccess-Menü.

Die Lagertemperaturen können den jeweiligen Weinen und Getränken angepasst werden. Wichtig ist, dass für jeden Wein eine konstante Lagertemperatur gewählt wird.

Schnelle und häufige Temperaturschwankungen schaden dem Wein und führen zu einer verkürzten Lagerdauer.

Temperaturen unter 4°C sollten vermeiden werden, da sie zur Bildung von Ablagerungen führen können und die optische Qualität des Weins beeinträchtigen.

Alle Lagerbereiche im Fhiaba Weinkühlschrank bieten optimale Lagerbedingungen und berücksichtigen die Anforderungen.
Der Riserva-Bereich (Baureihe 1T) mit Luftfeuchtigkeitsregelung ermöglicht eine langfristige und schonende Weinlagerung besonders edler Weine.

Aufbewahrungszeit 9.3

Die Verbesserung der Weinqualität im Laufe der Zeit und seine Haltbarkeit im Allgemeinen hängen von den sortentypischen Eigenschaften und der jeweiligen Weinsorte ab.
Im Folgenden ist der optimale Zeitraum für die Aufbewahrung und die Lagerung der einzelnen Weinsorten unter den von Ihrem Gerät gebotenen idealen Aufbewahrungsbedingungen angegeben.
Befolgen Sie in jedem Fall, insbesondere bei sehr edlen Weinen, die Empfehlungen des Weinerzeugers.

WEINSORTE	AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR	AUFBEWAHRUNGSZEIT
Jungweine	von 12° bis 14° C	6 Monate
Süße Schaumweine	von 8° bis 10° C	1 Jahr
Roséweine	von 10° bis 14° C	1 Jahr
Perlweine	von 10° bis 12° C	1-2 Jahre
Normale Weißweine	von 10° bis 14° C	1-2 Jahre
Leichte Rotweine	von 12° bis 14° C	2 Jahre
Trockene Schaumweine	von 8° bis 10° C	2 Jahre
Klassische Schaumweine	von 8° bis 10° C	3-4 Jahre
Kräftige Weißweine oder barrique-gereifte Weißweine	von 8° bis 12° C	3-5 Jahre
Normale Rotweine	von 14° bis 16° C	3-5 Jahre
Kräftige Rotweine oder barrique-gereifte Rotweine	von 14° bis 18° C	7-10 Jahre
Strohweine oder Likörweine	von 16° bis 18° C	10-15 Jahre

Degustationstemperatur 9.4

Als generelle Regel gilt bei Weißweinen eine optimale Serviertemperatur zwischen 10 und 12° C und bei Rotweinen zwischen 12 und 14° C. Dennoch entfalten einige Weine ihren Geschmack bei höheren oder niedrigeren Temperaturen am Besten.

Es ist auch zu berücksichtigen, dass im Allgemeinen die Weine im Sommer gerne etwas kühler getrunken werden als im Winter.

Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass:

Weißweine Weißweine werden im Regelfall nicht mit hohen Temperaturen serviert, da sie im Allgemeinen mehr Säure und weniger Tannin als Rotweine haben, und somit bei niedrigen Temperaturen angenehmer zu trinken sind. Diese Weine werden vorzugsweise zwischen 10° C und 14° C serviert. Junge, frische und aromatische Weißweine können auch bei 10° C serviert werden, während weniger aromatische Weißweine eine Serviertemperatur von 12° C verlangen. Temperaturen zwischen 12° C und 14° C sind hingegen weichen und reifen Weißweinen vorbehalten, die einige Jahre in der Flasche ausgebaut wurden.
Höhere Degustationstemperaturen würden den süßen Charakter des Weines zu sehr betonen, wodurch Säure und Würze verdrängt würden, die als angenehme und wünschenswerte Eigenschaften dieser Weinsorte gelten.

Roséweine Roséweine werden im Allgemeinen wie Weißweine serviert.
Durch den tendenziell höheren Tanningehalt kann auch eine leicht höhere Trink-Temperatur angemessen sein. Junge Rosés werden zwischen 10°C und 12°C serviert, für reife und kräftige Rosé-Weine werden 12°C bis 14°C empfohlen.

9 Aufbewahrung von Weinen

Jungweine

Jungweine, eine österreichische Spezialität , verfügen über einen geringen Tanningehalt. Die empfohlene Trinktemperatur beträgt 12°C bis 14°C .

Rotweine

Da sie von Natur aus einen höheren Tanningehalt und einen geringeren Säuregehalt haben, werden Rotweine normalerweise bei höheren Temperaturen serviert. Jüngere, weniger tanninhaltige Weine werden üblicherweise zwischen 14° C und 16° C serviert, während körperreiche und stark tanninhaltige Weine auch bei 18° C serviert werden.
Einige langjährig in der Flasche ausgebaute, noch körperreiche und tanninhaltige Weine, können bei 18° C oder sogar bei 20° C serviert werden.
Junge Rotweine mit wenig Tannin und schwacher Struktur sind bei niedrigeren Temperaturen zwischen 12° C und 14° C angenehm zu trinken.

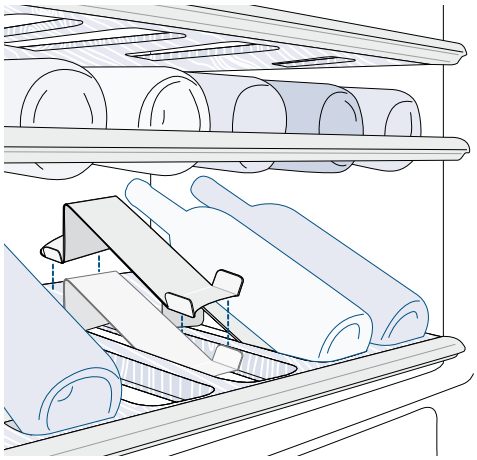
Schaumweine

Es ist schwer, für die bestehende große Auswahl an Schaumweinen treffende Angaben zu machen.
Als generelle Regel gilt, dass süßere und aromatischere Schaumweine bei niedrigeren Temperaturen von bis zu 8° C serviert werden, während tanninhaltigere Schaumweine auch bei höheren Temperaturen von bis zu 14° C serviert werden können.
Trockene Schaumweine werden im Regelfall zwischen 8° C und 10° C serviert. Auch die "klassischen" Schaumweine werden im Regelfall bei diesen Temperaturen serviert, die jedoch bei lange ausgebauten Schaumweinen auch 12° C erreichen können.
Es ist jedoch immer empfehlenswert, insbesondere bei sehr edlen Weinen, die Empfehlungen und Hinweise des Weinerzeugers zu beachten.

Likörweine und Strohweine

Diese Weinsorte kann bei Temperaturen zwischen 16° C und 18° C serviert werden, dennoch ist, je nach persönlichem Geschmack, auch eine Serviertemperatur von 10° C möglich, um das süße Aroma der Strohweine etwas zu mildern.

9.5 Einlegen der Flaschen



Die verschiebbaren Einlegeböden sind aus edlem Naturholz (Buchenkernholz) hergestellt und so geformt, dass Flaschen in den gängigen klassischen Größen oder mit modernerem Design aufgenommen werden können.

Um zu vermeiden, dass Gerüche oder nicht natürliche Stoffe an den Wein abgegeben werden, wurde das Holz mit keinem Lack behandelt.
Das Holz kann daher ebenso wie die Korken der Flaschen "atmen" und zum Ausgleich des Feuchtigkeitsgrads im Fach beitragen, wodurch die Flasche eine "natürliche" Unterstützung erfährt, damit die Temperatur in der Flasche perfekt ausgeglichen ist.

Egal ob Ihre Kollektion aus edlen Flaschen oder kleinen Flaschen besteht, sie alle finden im Fiaba Wine Cellar Platz. Mit einem speziellen, auf Wunsch erhältlichen Zubehörteil können sie schräg gestellt werden, damit die Etiketten der edelsten Tropfen gut zu sehen sind.
Auch Magnumflaschen können dort untergebracht werden, wobei jedoch der Einlegeboden direkt über dem Boden, auf den die Flaschen gelegt werden, herausgenommen werden muss.

Falls das TriMode-Fach ebenfalls als Weinkellerfach genutzt wird, können die Flaschen dort sicher stehend gelagert werden, wobei darauf zu achten ist, dass sie sich nicht bewegen und untereinander berühren.
Hierzu kann auf Wunsch ein spezielles Zubehörteil geliefert werden.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln 10.1

Gemüse

Waschen Sie Gemüse in kaltem Wasser und trocknen Sie es gut ab.
Legen Sie es in Vakuumbehälter, Kunststoffschüsseln oder in gelochte Beutel.

Obst

Waschen Sie frisches Obst und trocknen Sie es ab. Verschließen Sie stark duftendes Obst in Kunststoffbeuteln. Obst muss im Frischefach bei niedriger Feuchtigkeit aufbewahrt werden.

Verpacktes Fleisch

Legen Sie es in seiner Originalverpackung in den Kühlschrank. Packen Sie übrig gebliebene Speisen nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.

Frisches Fleisch, Fisch und Geflügel

Entfernen Sie die Originalverpackung, packen Sie sie in Kunststoffbeutel oder in spezielle Behälter und legen Sie sie sofort in den Kühlschrank zurück.

Eier

Lassen Sie Eier ohne sie zu waschen in ihrem Karton oder setzen Sie sie in die dafür vorgesehene Ablage. Kontrollieren Sie das Verfallsdatum und verzehren Sie sie in jedem Fall innerhalb von zwei Wochen nach dem Kauf.

Milch, Cremes und frischer Käse

Sie müssen in ihrer Originalverpackung verschlossen aufbewahrt werden. Legen Sie sie auf die Einlegeböden des Kühlschranks und verzehren Sie sie innerhalb von 5 Tagen.

Käse

Verstauen Sie sie in ihrer Originalverpackung.Packen Sie sie nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.

Speisereste

Lassen Sie sie abkühlen und decken Sie sie luftdicht mit Aluminiumfolie ab oder packen Sie sie in luftdichte Behälter, die verhindern, dass sie austrocknen und Gerüche verbreiten.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln 10.2

Tiefgekühlte Lebensmittel

Packen Sie die Lebensmittel in spezielle Tiefkühlbeutel. Diese Beutel müssen luftdicht und feuchtigkeitsdicht sein.
Bereits aufgetautes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden.

Nach einem längeren Stromausfall zeigt ein akustisches Signal bei Rückkehr der Spannungsversorgung an, dass die Temperatur des Kühlschranks die Temperaturschwelle für die richtige Aufbewahrung überschritten hat, während an den Displays für eine Minute die höchsten in den Fächern gemessenen Temperaturen erscheinen, damit der Benutzer entscheiden kann, wie er die aufbewahrten Lebensmittel am Besten verwendet.
Nach einer Minute kehren die Displays zum normalen Betrieb zurück, während die Alarmtaste ((•)) weiterhin blinkt; durch Berühren der Alarmtaste ((•)) können die aufgezeichneten Höchsttemperaturen erneut angezeigt werden.

11 Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel

Frische Lebensmittel	Aufbewahrungszone	Zeiten
Rohes Fleisch		
Große Stücke	Frischefach	4 Tage
Steaks, Geflügel und Wild	Frischefach	3 Tage
Hackfleisch	Frischefach	1-2 Tage
Carpaccio	Frischefach	sofort
Gegartes Fleisch		
Gekochtes Fleisch und Braten	Kühlfach	2 Tage
Hackfleischsauce	Kühlfach	6 Tage
Fisch		
Roher und gegarter Fisch	Frischefach	2 Tage
Anderes		
Suppen, Gemüsesuppe und Brühe	Kühlfach	2 Tage
Feingebäck	Kühlfach	2 Tage
Offener Aufschnitt	Frischefach	3 Tage
Frischer Käse	Frischefach	2-3 Tage
Reifer gut geschützter Käse	Kühlfach	einige Monate
Eier (frisch und ungewaschen)	Kühlfach	2 Woche
Offene Dosen	Kühlfach	2-3 Tage
Rohes Gemüse (in gelochten Beuteln)	Frischefach	1 Woche

Tiefgekühlte Lebensmittel	Aufbewahrungszone		Zeiten
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege	Gefrierfach	(Steaks)	6-12 Monate
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege	Gefrierfach	(Fleisch mit Knochen)	4-6 Monate
Rinderhackfleisch	Gefrierfach		1-2 Monate
Schweinefleisch	Gefrierfach	(ohne Knochen)	4-6 Monate
Schweinefleisch	Gefrierfach	(mit Knochen)	2-3 Monate
Schweinehackfleisch	Gefrierfach		1-2 Monate
Fleischreste	Gefrierfach		2-3 Monate
Ganzes Huhn und Truthahn	Gefrierfach		8-12 Monate
Gans, Ente und Perlhuhn	Gefrierfach		4-8 Monate
Fisch	Gefrierfach		1-2 Monate
Krustentiere	Gefrierfach		2-3 Monate
Gegarte Speisen	Gefrierfach		1-2 Monate
Gemüse	Gefrierfach		8-12 Monate
Obst	Gefrierfach		6-12 Monate
Kuchen und Torten	Gefrierfach		2-3 Monate

Pflege und Reinigung 12.1

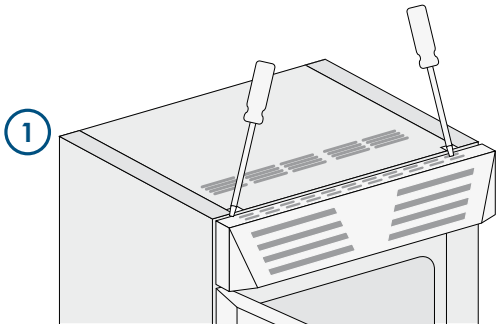
Beachten Sie strikt die im mitgelieferten Set enthaltenen detaillierten Angaben und verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder metallische Produkte, da sie die satinierte Oberfläche des Geräts dauerhaft verkratzen oder beschädigen könnten.
Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Achten Sie darauf, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

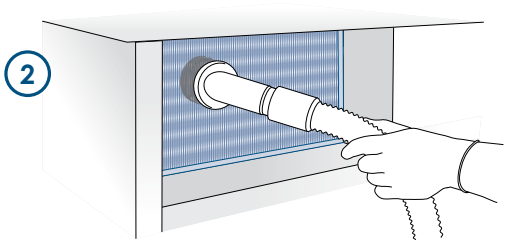
Für die Reinigung der Stahlteile ein Mikrofasertuch und den Spezialschwamm verwenden, der in einem Set mitgeliefert wird, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist.
Beim Abwischen mit dem Tuch und dem Schwamm immer in Richtung der Satinierung des Stahls vorgehen.

Von Zeit zu Zeit das Mikrofasertuch vor dem Abwischen leicht anfeuchten, um den Glanz des Stahls wieder aufzufrischen.

Den Schwamm nicht auf den Aluminiumteilen, wie beispielsweise den Griffen und den Profilen der Glasböden verwenden, vor allem dürfen die Belüftungsöffnungen des Geräts oder in der Einbaukonstruktion nicht verdeckt werden.

Reinigung des Kondensators 11.2





Die Lamellen des Kondensators sind scharfkantig, verwenden Sie für die Hände und die Arme angemessenen Schutzausrüstungen, um den Kondensators in Sicherheit zu reinigen.

Die Reinigung des Kondensators ist unter normalen Betriebsbedingungen nicht erforderlich.

- Falls sie notwendig sein sollte, das Gerät ausschalten, indem die Taste Unit ⏻ am Hauptbedienfeld für ca. 3 Sekunden betätigt wird.
- Bei den Modellen mit Belüftung am Gerätesockel das Schutzgitter abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben losgeschraubt wurden. Bei den Modellen mit Belüftung im oberen Teil des Geräts das festgeklipste Schutzgitter abnehmen, indem es nach außen gezogen wird (1).
- Ca. 30 Minuten warten, damit der Kondensators die Umgebungstemperatur erreicht.
- Das obere oder untere (je nach Modell) frontseitige Belüftungsgitter entfernen und mit Hilfe einer weichen Bürste oder eines Staubsaugers, wie auf der Abbildung gezeigt, alle Staubablagerungen entfernen; hierbei darauf achten, dass das Gerät nicht beschädigt wird.
- Auch den Filter hinter dem frontseitigen Belüftungsgitter reinigen (2).

Innenreinigung 12.3

Verwenden Sie kein Wasser auf den elektrischen Teilen, den Lampen und den Bedienfeldern.

Bringen Sie die kalten Teile aus Glas nicht mit siedendem Wasser in Kontakt.
Waschen Sie kein Teil des Kühlschranks in der Spülmaschine, da es beschädigt werden oder sich dauerhaft verformen könnte.

Reinigen Sie die Innenteile und die ausbaubaren Teile, indem Sie sie in einer Lauge aus warmem Wasser, wenig Geschirrspülmittel und einer Prise Natriumhydrogencarbonat waschen.

Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie sofort ab.

Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

13 Vorschläge zur Problemlösung

13.1 Vorschläge zur Problemlösung

Wenn Sie Betriebsstörungen an Ihrem Gerät feststellen, verwenden Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie den Kundendienst anfordern: sie kann Ihnen helfen, das Problem selbst zu lösen oder liefert wichtige Informationen, die dem Kundendienst mitgeteilt werden müssen, um den Service schnell und erfolgreich zu gestalten.

Meldung "Call Service"

Eine Betriebsstörung wird im Regelfall vom Display angezeigt.
Probleme, die nicht vom Benutzer gelöst werden können, werden mit einem Fehlercode und der Meldung "Call Service" angezeigt

Das Gerät funktioniert nicht

Ist das Gerät an das Spannungsversorgungsnetz angeschlossen?
Führt die Netzsteckdose Strom?
Ist die Taste Unit ⏻ zugeschaltet?
Ist der Kondensators sauber?

Die Innentemperaturen sind höher als normal

Zeigt das Display einen Fehlercode an?
Ist die Temperatur richtig geregelt?
Ist der Kondensators sauber?
Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet?
Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt?

Das Gerät bleibt für einen langen Zeitraum in Betrieb

An sehr warmen Tagen und bei hohen Raumtemperaturen ist es normal dass der Kompressor für längere Zeit in Betrieb bleibt.
Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet?
Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt?
Ist der Kondensator sauber?
Prüfen Sie, dass die Türen richtig geschlossen sind und dass die Lebensmittel oder die Behälter nicht verhindern, dass die Türen richtig schließen.

Es sind unnormale Geräusche zu hören

Es ist normal, dass beim Betrieb der Ventilatoren oder der Kompressor bzw. während des Abtaubetriebs Geräusche zu hören sind.
Das Geräusch kann je nach Aufstellposition des Geräts und nach Aufstellumgebung auch stärker sein.

Innen und außen bildet sich Kondensat

Bei sehr feuchtem Klima ist eine leichte Kondensatbildung normal.
Das Öffnen der Türen oder der Schubfächer für längere Zeit kann zur Kondensatbildung beitragen. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass die Türen immer richtig geschlossen sind.

Das Kühlfach oder das Gefrierfach bildet Reif oder Eis

Haben Sie die Türen für längere Zeit offen gelassen?
Schließen die Türen nicht richtig?
Wenn die Türen nicht richtig schließen, fordern Sie bitte Ihren Installateur an.
Bei Reif- oder Eisbildung durch häufiges und längeres Öffnen der Türen, die Frischefunktion über die entsprechende Taste am Bedienfeld für einen gewissen Zeitraum abschalten.
Warten, bis der Reif oder das Eis abgetaut sind, dann das Schubfach herausziehen und die Wände und den Boden des Fachs abtrocknen.

Im Inneren ist ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar

Das Gerät anhand der Angaben komplett reinigen.
Alle Lebensmittel hermetisch abdecken. Bewahren Sie keine Speisen für längere Zeit auf.

Die Tür öffnet sich nur schwer

Das Gerät wurde konstruiert, damit es hermetisch schließt.
Wenn die Tür geschlossen ist, kann ein Vakuum entstehen: in diesem Fall ist es erforderlich, vor dem Öffnen der Tür einige Sekunden zu warten, damit der Druck sich wieder ausgleicht.

Störmeldungen, die am Display erscheinen können 13.2

Displaymeldungen	Beschreibung der Störung
Power Failure	Längere Stromausfall das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein und zeigt die wärmsten aufgezeichneten Temperaturen an
Door open	Tür offen die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen der Tür
Drawer open	Auszug offen die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen des Auszugs
Cellar too warm	Weinkellerfach zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Cellar too cold	Weinkellerfach zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Riserva too warm	Fach für fassgereifte Weine zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Riserva too cold	Fach für fassgereifte Weine zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Fridge too warm	TriMode-Fach (Betriebsart Kühlfach) zu warm Siehe Vorschläge zur Problemlösung
Fridge too cold	TriMode-Fach (Betriebsart Kühlfach) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Cooler too warm	TriMode-Fach (Betriebsart Frischefach) zu warm siehe Vorschläge zur Problemlösung
Cooler too cold	TriMode-Fach (Betriebsart Frischefach) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Freezer too warm	TriMode-Fach (Betriebsart Gefrierfach) zu warm Siehe Vorschläge zur Problemlösung
Freezer too cold	TriMode-Fach (Betriebsart Gefrierfach) zu kalt 12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern
Error Code... Call service	Fehlercode den Kundendienst anfordern

14 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes

14.1 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes

Wenn die obigen Vorschläge nicht zur Lösung des Problems geführt haben, fordern Sie bitte den Kundendienst an unter der Nulltarifnummer

800-344222 (800-FHIABA)

oder schreiben Sie eine E-Mail an

customercare@fhiaba.com

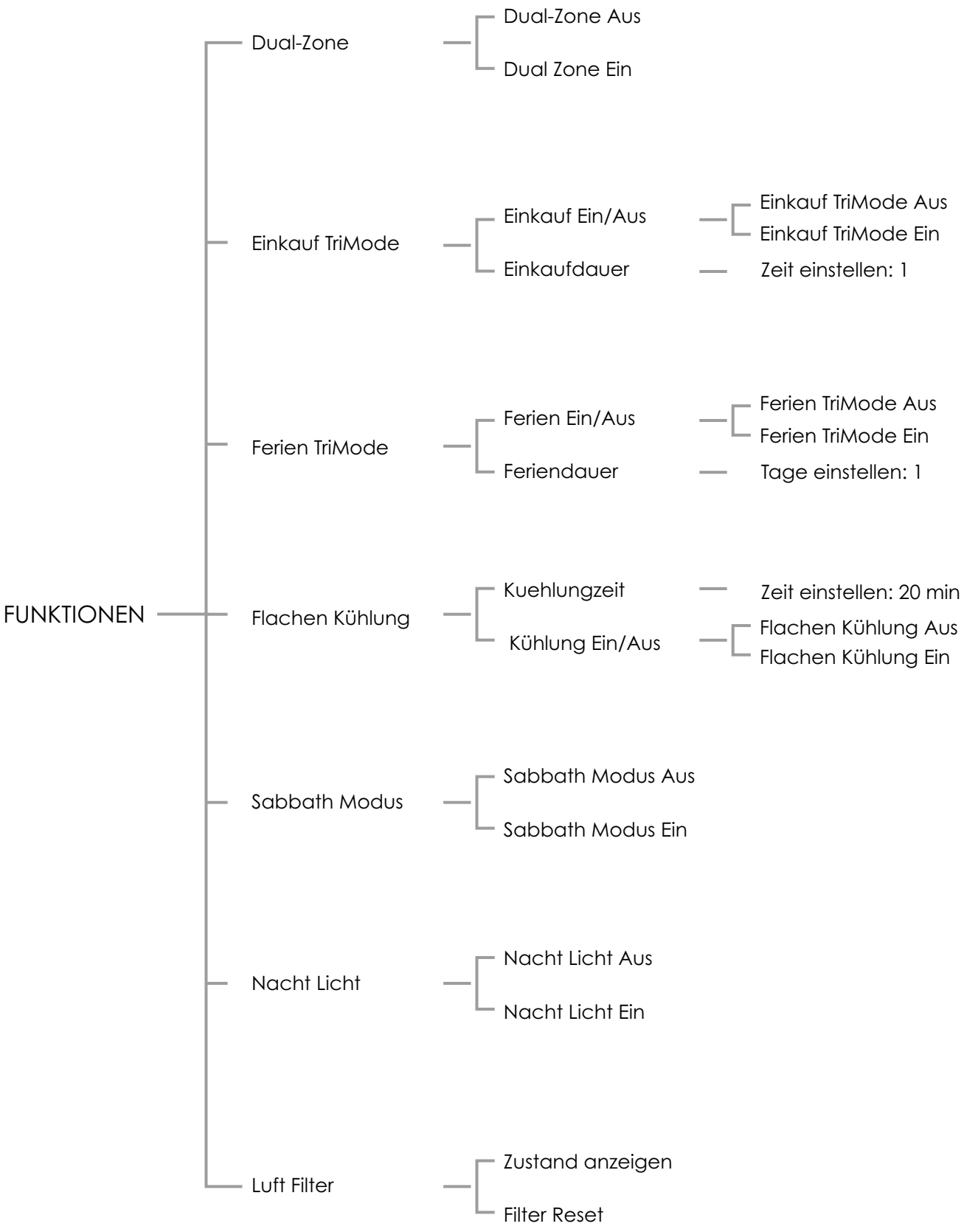
oder besuchen Sie uns im Internet unter

www.fhiaba.com

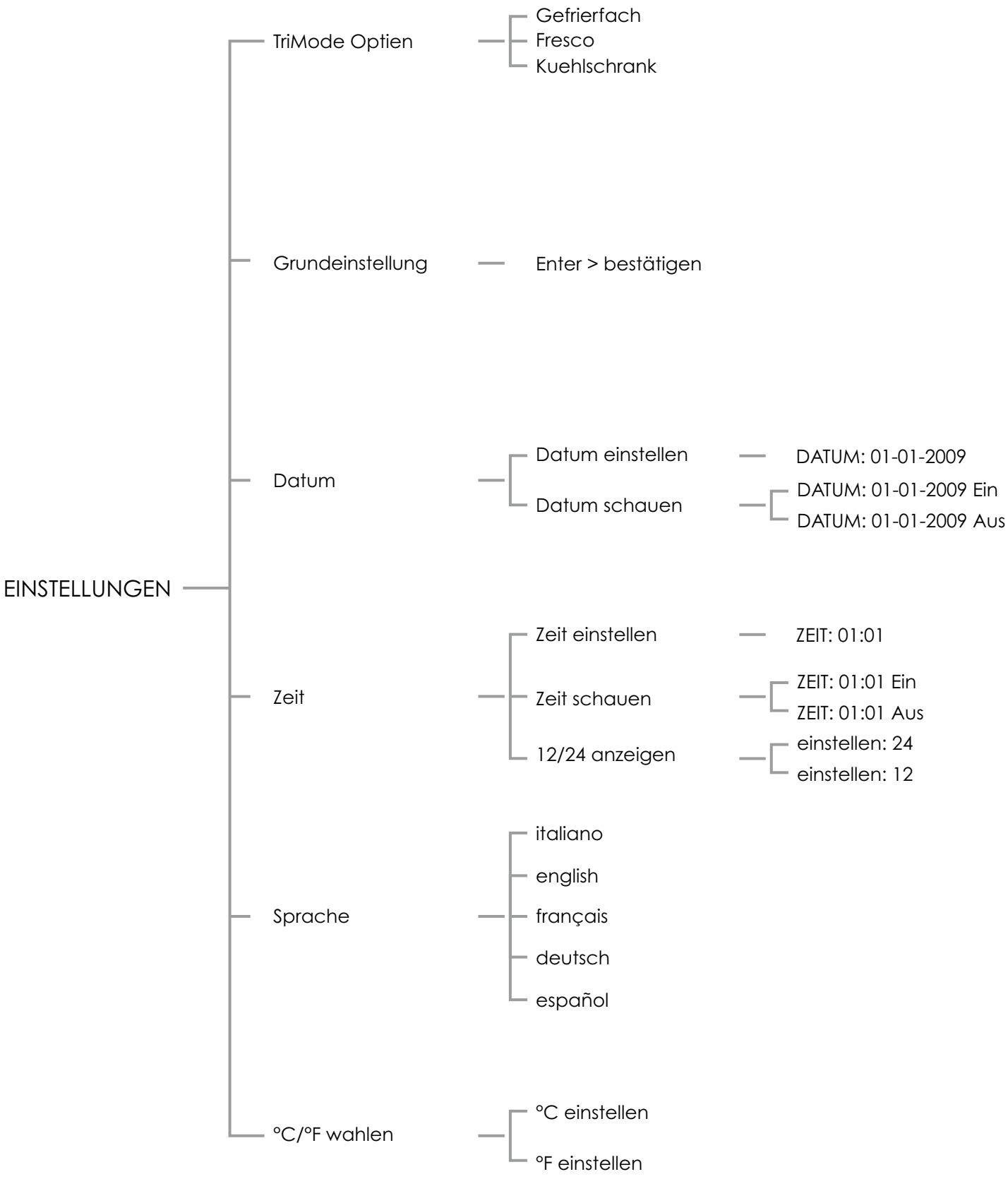
um mit dem nächsten autorisierten Kundendienstzentrum von **Fhiaba Kontakt aufzunehmen**.

Notieren Sie vor dem Anruf die Seriennummer des Geräts, die auf dem Garantieschein und auf dem Typenschild im Kühlfach vermerkt ist (bei Modellen mit Eisbereiter befindet sich das Typenschild hinter der Tür des Wasserfilters).

Geben Sie auch eventuelle Fehlercodes an (Error Code ... Call Service), die am Display erscheinen.


FUNKTIONEN
Dual-Zone
Dual-Zone Aus
Dual Zone Ein
Einkauf TriMode
Einkauf Ein/Aus
Einkauf TriMode Aus
Einkauf TriMode Ein
Einkaufdauer
Zeit einstellen: 1
Ferien TriMode
Ferien Ein/Aus
Ferien TriMode Aus
Ferien TriMode Ein
Feriendauer
Tage einstellen: 1
Flachen Kühlung
Kuehlungzeit
Zeit einstellen: 20 min
Kühlung Ein/Aus
Flachen Kühlung Aus
Flachen Kühlung Ein
Sabbath Modus
Sabbath Modus Aus
Sabbath Modus Ein
Nacht Licht
Nacht Licht Aus
Nacht Licht Ein
Luft Filter
Zustand anzeigen
Filter Reset

15.2 Einstellungen



17-07-09

Baron Industries srl Via Fiumicino, 20 · 33082 · Azzano Decimo · PN · Italy · Tel +39 0434 420160 · Fax +39 0434 420161
E-mail: info@fhiaba.com · www.fhiaba.com · Info Line 800-Fhiaba (800-344222)

Fhiaba strebt kontinuierlich nach neuen Wegen zur Verbesserung der Eigenschaften und des Designs der Produkte und behält sich daher das Recht auf ständige Änderungen an den Modellen vor.

B090002-00 DE

www.fhiaba.com
Info Line
800 - Fhiaba · (800-344222)